

Service Livraison Traiteur (Exemples)

Panier petit déjeuner à base de produits de terroir à 11€

- Pain de campagne, beurre
- Confiture maison
- Assortiment de fromages bio de la ferme des Sureaux
- Jambon «Délice de la Sûre»
- Yaourt fermier et fruit frais
- Oeufs fermier
- Jus d'orange bio

Mini ciabatta présenté ouvert sur plateau

Assortiment à 1,00 €

Fromage frais aux herbes et radis
Américain, oignons et câpres
Salade de thon, cressonnette
Poulet curry, pomme et coriandre
Oeuf mimosa et bacon
Pâté de campagne, confiture d'oignons

Assortiment à 1,25 €

Rillettes de sardines et menthe fraîche
Jambon italien, tomate, mozzarella, basilic
Camembert, crème balsamique et pignons grillés
Rosbif, copeaux de Parmesan et roquette
Bleu d'Auvergne et noix
Mini-club

Assortiment à 1,50 €

Crevettes grises, concassé de tomates
Truite fumée, raifort et aneth
Fromage de chèvre doux, pesto et tomate confite
Saumon fumé, échalotes, ciboulette
Ecrevisse sauce cocktail
Salade de crabe, concombre

Zakouski

- Assortiment de mini-brochettes aux fromages et charcuteries ardennaises 0.50 €
- Cuillères
 - Carpaccio de boeuf à l'huile parfumée aux truffes,
copeaux de Parmesan et basilic 0.75 €
 - Capponata et fromage de chèvre 0.50 €

• Gravlax, sauce aigre-douce	0.75 €
• Guacamole et crevettes grises	0.75 €
• Pain d'épices de foie gras et confiture d'échalote à l'orange	2.00 €
• Feuille de chicon farcie au tartare de fromage frais et jambon d'Ardenne	0.75 €
• Assortiment de pains noirs aux poissons fumés et garnitures	0.75 €
• Mini brochettes	
• Raisin blanc et magret de canard fumé	0.75 €
• Filet d'anchoie et tomate confite	0.50 €
• Assortiment de mini brochettes méditerranéennes	0.50 €
• Gaspacho « maison » au basilic	0.50 €
• Verrine	
• Mousse de truite fumée et raifort	1.25 €
• Poulet Thaï sur mayonnaise d'avocat	1.75 €
• Tartare de saumon et Saint-Jacques	2.00 €
• Panier de crudités et trio de sauces - cocktail, crème d'anchois et fines herbes (minimum 10 personnes)	12.00 €

Plats uniques

• Tajine de poulet aux abricots moelleux, amandes grillées et coriandre	12.00 €
• Carré de porc légèrement saumuré en sauce à la Rochefort et sirop de Liège, poêlée de grenailles et haricots princesse aux lardons	10,00 €
• Lasagne aux légumes méditerranéens, jambon de pays, ricotta et parmesan	12.00 €
• Couscous 7 légumes, volaille et merguez	12.00 €
• Hachis parmentier de confit de canard au potiron, salade de roquette	14.00 €
• Soupe de poissons aux scampis, gambas, dos de cabillaud, rouget , servie avec rouille et croûtons	15.00 €

BUFFET ARDENNAIS (froid)

à 25 euros/pers. (HTVA)

- Truite fumée de la pêcherie de la Gernelle et accompagnements : mousse au raifort, tartare de betterave rouge
- Terrine de poissons aux écrevisses
- Carré de porc légèrement salé et fumé, haricots princesses
- Charcuteries : Jambon fermier cuit à l'os, jambon « Délice de la Sûre », saucisson gaumais, boudin blanc
- Salade de pommes de terre, lardons, oeufs durs et coeur de laitue
- Salade de pâtes aux champignons
- Carottes râpées
- Choux blanc râpé
- Salade de lentilles et tomates cerises à l'ail
- Salade mixte
- Accompagnements : mayonnaise, cocktail, vinaigrette
- Pain de campagne et beurre

BUFFET

à 26 euros/pers. (HTVA)

- Terrine de saumon fumé et sa petite sauce aux herbes
- Avocats et tomates farcies aux crevettes grises
- Salade de scampis aux légumes primeurs
- Vitello tonnato sur salade croquante
- Pignons de poulet aigres doux à l'ananas frais
- Jambon de pays et melon
- Nid d'artichaut à la caprese
- Salade de haricots coco, tomates cerises et roquette
- Farfalles à la méditerranéenne
- Salade de pommes de terre
- Salade de jeunes pousses
- Pains et beurre

Menus

1. à 24€

- Velouté de potiron au lait de coco et au cumin
- Epaule d'agneau confite aux échalotes, purée aux herbes
- Macédoine de fruits frais

2. à 25€

- Mousse de truite fumée, écrevisses et dressing aux fines herbes
- Lapin à la gueuze framboise, gratin dauphinois
- Tarte Tatin aux pommes

3. à 26€

- Jambon de la Sure et salade de saison
- Waterzooi safrané de dos de cabillaud et crevettes grises aux petits légumes
- Poire aux épices douces et crème anglaise

4. à 26€

- Saumon mariné à l'aneth et sel marin, sauce aigre-douce à la moutarde à l'ancienne
- Cuisse de canard 'à la cuillère' en sauce bordelaise aux champignons
- Bûche infiniment chocolat

5. à 29€

- Cocktail de crevettes grises et pomme Grany Smith en sauce légère au curry doux
- Suprême de pintade aux champignons des bois, chicons braisés et mousseline de pommes de terre
- Cheesecake au citron et speculoos, coulis de framboise

6. à 30€

- Tartare de saumon et Saint-Jacques à l'huile de noisette
- Médaillon de veau aux artichauts et tomates cerises en grappe, sauce à l'estragon et curcuma.
- Trio de desserts

Les prix (HTVA de 6%) comprennent la livraison des plats et la reprise des contenants

Service Boissons comprenant

- Mise en place des frigos
- Réassortiment des boissons manquantes
- Reprise des boissons non consommées
- Gestion des vidanges

Eaux (1 litre)	
Eau de Villers (plate ou pétillante)	3,50€
Soft (20cl)	
Coca Cola, Coca Cola Light, Ice Tea,	1,00€
Jus de fruits (1 litre)	
Orange BIO ou pomme BIO	5,00€
Méthode traditionnelle (75 cl)	
Cava Reserva, Josep Masachs, BRUT	10,00€
Bières	
Jupiler (25 cl)	1,00€
Orval (33 cl)	3,50€
Rochefort 8° (33 cl)	3,50€
Vins blancs (75 cl):	
Muscadet de Sèvre et Maine, tiré sur lie, Domaine des 4 Routes, 2017	11,00€
Sauvignon de Touraine, Domaine des Chézelles, 2017	12,00€
Vins rouges (75 cl) :	
Gamay de Touraine, Domaine de Chézelles, 2018	10,00€
Château Lastours, Gaillac, 2016	11,00€

Les prix sont HTVA de 21%

Aarzel niet om een persoonlijke voorstel in het Nederlands te vragen